

"SALINA ROSATO" IGP SALINA

Ottenuto da uve Corinto Nero e Nerello Mascalese, raccoglie in sé tutte le caratteristiche del territorio e del suolo vulcanico. Si distingue per la spiccata mineralità e per la sua freschezza. Bouquet floreale di rosa selvatica con i sentori tipici della macchia mediterranea e note agrumate di pompelmo rosa. Ottimo con antipasti di pesce, insalate di mare, baccalà e primi piatti a base di carni bianche.

Uve Corinto Nero 50%
e Nerello Mascalese 50%

Zona di produzione:
Località Porri-Malfa-Salina

La vendemmia avviene durante la prima decade di Settembre, le uve raccolte in cassette nelle ore più fresche del mattino e sottoposte a vinificazione in bianco. Dopo il raffreddamento vengono spostate in pressa e lasciate a macerare sulle bucce per circa due-tre ore. La fermentazione sui lieviti avviene a bassa temperatura per un periodo di circa 20/25 giorni. Successivo affinamento in vasche d'acciaio inox per due mesi. Gradazione alcolica 13°C
Temperatura di servizio 10-12°C

"SALINA ROSATO" IGP SALINA

From Corinto Nero and Nerello Mascalese grapes, this wine presents all the typical features of the volcanic soil. It's characterized by a distinctive mineral taste and freshness. Floral bouquet with scents of wild rose and typical hints of Mediterranean broom, enhance also citrus notes of pink grapefruit. To be served with fish starters and salads, salted codfish and white meat courses.

Wine varietal: Corinto Nero 50%
Nerello Mascalese 50%

Production area: Loc. Porri-Malfa-Salina

The grapes, harvested in the first decade of September are collected in the early hours of the morning. Vinified as a white wine, with a short maceration on the skin for about 2-3 hours, until the perfect extration of colour is reached. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature for 20-25 days. Ageing process in stainless at controlled temperature. Alcohol content: 13% vol. To be tasted at: 10/12° C.

